

FWP Juni 2017**Sauvignon blanc around the world**

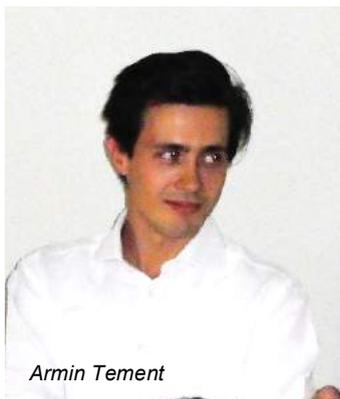
Als Gast Armin Tement (Berghausen/Ehrenhausen), organisiert von WBB Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner mit Hilfe von WB Thomas Rainer

Restaurant Essig's

Dieser Abend soll der Start einer locker terminisierten Reihe unserer Weinbruderschaft sein, in der österreichische Topwinzer nicht nur ihre Produkte präsentieren und über ihre Arbeit sprechen, sondern auch ihre persönlichen Lieblingsweine anderer Provenienz vorstellen; das natürlich mit Begründungen, aus denen wir sicher einiges dazulernen können...

An einem schwülen Sommerabend vor Ankunft einer Kaltfront trafen sich 24 Teilnehmer in Georg Essigs Schulküche. Am Tisch standen für die Verkostung Gläser von Zalto, Typ Universal. Mit Ausnahme einer Magnum wurden jeweils 2 Flaschen ausgeschenkt.

Der Sauvignon blanc ist durch spontane Kreuzung von Chardonnay und Chenin blanc entstanden. Sein Anbau war lange Zeit auf die Loiregegend beschränkt, jedoch erfährt diese Rebe seit den 1990-er Jahren weltweit stark steigende Aufmerksamkeit, sodaß sie heute zu den 20 meistverbreiteten Reben zählt und bei den Weißweinen an zweiter Stelle hinter dem Chardonnay liegt; weltweit waren (2010) über 111.000 ha damit bestockt. In Österreich ist das bevorzugte Anbaugebiet des SB die Steiermark (S und SO), wobei der rezente Zuwachs an Rebfläche beachtlich war: von 314 ha 1999 auf 1.1170 im Jahre 2015.



Armin Tement

Das Weingut Tement, gegründet in den 50er-Jahren, hat sich, besonders in Person des Vaters unseres Gastes, Manfred, um diese Rebe sehr verdient gemacht: nach seiner Ausbildung in Klosterneuburg verlegte er sich ab 1979, aufgrund der geologischen und klimatischen Verhältnisse der Südsteiermark, auf den SB als Hauptbestockung – heute sind 60 % der insgesamt 85 ha des Gutes damit bepflanzt. Unser Gast ist seit acht Jahren für die Weine des Hauses verantwortlich.

Zur Einstimmung auf die Schwarzribisel-, Stachelbeer- und Paprikanoten, die die Sorte auszeichnen, gab es vier internationale 2016er aus dem Eisbottich: **Cloudy Bay** (Marlborough, Neuseeland) und **St. Valentin** von der **Kellerei St. Michael** (Eppan, Südtirol, Italien). Der **Constantia Glen TWO** (Kapstadt, Südafrika – eine Cuvée aus 70 % SB und 30 % Sémillon) und der **Fosilni**

Breg („Fossilienberg“) von der **Domaine Ciringa** in Slowenien haben spezielle Beziehungen zu Tement: „Ciringa“ ist nichts anderes als „Zieregg“ auf Slowenisch – das Gut hat sich die Fortsetzung seiner besten Lage des Gutes über der Grenze im Süden gesichert, und unser Gast war einige Zeit bei Constantia Glen „auf der Walz“; dort hat er zuerst gemäß Wunsch des Chefs „europäische“ Weine gemacht, dann aber zu einem südafrikanischen SB Stil gedrängt... Der Constantia Glen ist für mich die netteste Mischung aus Aromen (wenn auch deutlich holzgestützt und – gerundet), Frische und Stoffigkeit; der Eppaner kommt ohne Holz in die selbe Liga – alle vier etwa auf 16-Punkte-Niveau.

Dazu perfekt passend Häppchen mit **Thunfisch/Wasabi/Chili** (pikante Hülle für perfekt frischen Fisch), **Blutwurst im Rote-Rüben-Gelee** (mollig-samtig), **Kalbskopf/Sellerie/Trüffel** (knackig, die Säure der Sulz vom Trüffelaroma gut abgerundet), 18 – 19 P.

2015 Hochgrassnitzberg, Erich & Walter Polz, Grassnitzberg/Spielfeld, Südsteiermark, Österreich

T: wächst auf Kalksandstein, ruft salzigere Noten hervor

V: helles, leicht grasig-zitroniges Gelb, mittlerer Körper



N: Kräuterwürze, Limetten, zarter Grünpfeffer, Stachelbeeren, wird mit mehr Zeit an der Luft immer süßer und exotischer, zum Schluß Ananasnoten

G: fein-fruchtig weißbeerig und lang ausklingend, wird dabei fast samtig

B: 18

2015 Kranachberg, Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

T: kürzlich in Bordeaux zum SB-Weltmeister gekürt, wächst auf Schotterboden

V: helles grasiges Strohgelb, mittlerer Körper

N: feinst ausgeprägter Cassiston, Kräuter, Nase aber auch nach längerer Stehzeit nicht sehr intensiv, aber das dürfte definitiv eine Altersfrage sein! >Noch< nicht sehr vielschichtig

G: sehr druckvoller Beginn, weiter Horizont, feingewobene Minerale, auch hier delikate Cassisnoten, ist bei weitem eindrucksvoller am Gaumen als in der Nase, und das gründlich! Geht mittellang ab, zeigt noch feinste Nachklänge der erwähnten Aromen

B: 19

Garnele, Jakobsmuschel und Hummer mit Orangen-Fenchel, Beluga Linsen auf Curryschaum: köstlicher Hummerfond als Basis, mit knackigen Linsen, perfekt à point gegarte bißfeste Garnele, cremiges Zentrum der Jakobsmuschel, alles umspielt von Orangenduft – 19 P



2015 Poggio alle Gasse, Tenuta dell' Ornellaia, Bolgheri, Toscana Maremma, Italia

T: 50 % Holz (etwas weniger als die Hälfte davon neu), 6 Monate auf Hefe, 6 Monate im Tank

V: helles grasiges Gelb, mittlerer Körper

N: zarter Cassiston, Ribisel, Minerale

G: Eleganz und feine Struktur, ausreichend Gewicht, zarte Säure, sehr lange sortentypisch im Mund

B: 18

2015 Interdit – Verboten; WGG Tement und Mellot (Berghausen/Sancerre)

T: Idee eines Grazer Sommeliers: Vermählung Silex (F) mit Muschelkalk (A); Albert Kriwetz hatte diese auf einer Frankreich-Reise, und er konnte die Winzerfamilie Joseph Mellot dafür begeistern. Alles erst einmal zügig am Weingesetz vorbei... bei Tement erfolgte die Vermählung von je 450 l österreichischem und französischem SB; in F wurde der Wein endgelagert und gefüllt. Das Etikett wurde nach Dürers „Paradies“ gestaltet (da gibt's doch ein belgisches Starkbier namens „Verboden Vrucht“ mit ähnlichem Etikett?). 999 Flaschen wurden gefüllt. Und es geht DOCH gemäß Weingesetz: die Ländercuvée heißt „Wein aus der EU“, darf aber keine Jahrgangs- und Sortenbezeichnung tragen.

V: leicht grünliches Hellgelb, zarter Körper



N: leichte Zitrone, grüne Ringlotten, darunter sanft hellmalzige Noten, Zuckerl. Minerale, die aber nicht so recht definiert – die Bodentypen kämpfen wohl miteinander

G: fein fruchtig, frische Säure, die gut eingebaut ist mit einem leicht malzig-molligem Untergrund, ziemlich gewichtig und lange, und wohl noch bei weitem nicht fertig gereift, changiert im Glas noch...

B: 18++ (pot.)

2015 Zieregg, Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: trotz Südlage gibt es durch dauernden Luftzug keine Überhitzung, die beste Lage von Tement. Ohne Schwefel im Ausbau, sehr lange Maischestandzeit bis 36 Stunden, Spontangärung bis zu 14 Tage nach Faßtransfer, 1 Jahr auf Hefe, 100 % Säureabbau, ungeschönt. 7 ‰ Säure

V: helles grasiges Gelbgrün, kräftiger Körper

N: langsam auftauchende Cassisnoten, schönes trockenes Mineral, Hauch Zitronenwürze, auch etwas Ananas

G: elegante Frucht, feine Ausgewogenheit, lange mit perfekter Säurewürze, weiter sehr fruchtig im Abgang

B: 19 (pot.)

2015 Quarz, Kellerei Terlan, Terlan, Südtirol, Italien

T: Ernte immer im hochreifen Bereich, sehr geringer Ertrag für Südtiroler Verhältnisse, 42 hl/ha

V: helles grünliches Gelb, kräftiger Körper

N: saftig gebratenes helles Fleisch, mit unendlich viel Cassis- bis Teernoten, und dabei auch drunter reife gelbe Früchte

G: Wucht, Frucht, leicht edelseifig durch Minerale, wärmend, mundfüllend, würzig, laaaanger Abgang, viel Zukunft

B: 19 jetzt schon

Steinbutt mit **Oktopus**, **Käferbohnen** und gebratenen Würfelchen von **violetten Erdäpfeln** – eine geniale Idee, mit einer Fülle von unterschiedlichen Konsistenzen und einander ergänzenden delikaten Geschmäckern: 19++ P



2013 Zieregg, Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: im DS 40 Jahre alter Bestand, wird immer besser...

V: helles grünlich reflektierendes Strohgelb, kräftiger, visköser Körper

N: mehr Ananas als Cassis, sehr süß und dicht,

G: fruchtig und profund, aber weit entfernt von fertig... lange und gewichtig

B: 19 pot

2013 Steinmühle Methusalemreben, WG Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland, Österreich

V: relativ goldiges Gelb, sehr viskös und körperreich

N: süße reife Stachelbeeren, Holzwürze-Vanille, dabei aber auch noch etwas mineralisch

G: saftig und fast samtig, dabei schön definiert, mineralisch und reif beerig-fruchtig, ziemlich langer Abgang, auch hier noch die Vanillenoten mitwirkend

B: 19

2012 Buisson Renard, *Domaine Didier Dagueneau*, St-Andelain, Puilly-Fumé, Loire, France

T: längliche „Zigarrenfässer“ (»Cigarettes«) mit geringem Durchmesser für mehr Kontakt mit Holz und Hefe, Inhalt 125 l; der Name des Weins bedeutet „der faule Fuchs“

V: helles stahliges Strohgelb, mittlerer Körper

N: recht zartes Aroma, leicht zitronig, Feuerstein

G: feingliedrig, fruchtig elegant gut definiert und gewoben, mittellang, elegant

B: 18++

2012 Zieregg, *Manfred Tement*, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: in diesem JG wurden das erste Mal alle Parzellen ohne Vorlese geerntet – es ist schwierig, im Weinberg mit den Reifezuständen so ins Gleichgewicht zu kommen ... aber so verschwinden die grünen Noten und werden von reifer Frucht ersetzt!

V: helles grünliches Strohgelb, mittlerer Körper

N: Zitrone, sicherlich etwas Holznoten spürbar mit hellem Tabak etc. dabei aber auch feine reife helle Beeren

G: elegant und feingliedrig, hellbeerig, fruchtig, rollt lange mit reifen und würzigen Beerennoten über die Zunge

B: 19++

Roulade von der **Poularde**, mit Gänseleber und Pignoli gefüllt, **Petersilienpüree**, **Eierschwammerl**, erneut großartig! Das Henderl SAFTIG und zart, die Fülle eine großartige Ergänzung, das frisch-kräuterige Püree eine besonders gute Idee zum SB!
19+++



2011 Silex, *Domaine Didier Dagueneau*, St-Andelain, Puilly-Fumé, Loire, France

T: nicht der größte Jahrgang, Cigarette-Fässer

V: sehr helles grünliches Strohgelb, zarter Körper

N: Etwas ruppige Zitrone, Schiefergestein, grüne Noten, nicht recht ausgewogen zum Mineral

G: rauchig, aber nicht sehr viel Gewicht, nicht wirklich ausgewogen

B: 16

Allerdings hat der Berichtersteller auch schon einmal einen ganz ausgezeichneten „Silex“, noch zu Lebzeiten von DD (der 2008 mit einem Leichtflugzeug abgestürzt ist) gekeltert, kosten können. Nur leider – der Wein hat inzwischen ein Preisniveau und eine Marktmenge erreicht, daß sich Vertikalversuche sinnvollen Umfangs eher verbieten...

2011 Zieregg, *Manfred Tement*, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

V: helles Grüngelb, kräftiger Körper

N: kräftige Holzwürze mit hellem Tabak, Vanille, Zitrone

G: sehr gut ausgewogen, auch hier Zitrone, mit reifen Stachelbeeren, zarte Vanille, zarte Mineralwürze im Hintergrund, dabei in seiner feinstrukturierten Fruchtigkeit lange abgehend

B: 18 ++

2010 Zieregg, Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: schwieriges Jahr, Lese sehr aufwendig: 26.000 Erntestunden bei deutlich weniger Ertrag vs. 14.000 h bei hohem Ertrag in guten Jahren.

V: helles Grüngelb, eher leichterer Körper

N: geröstete Erdnüsse, Kräuter, Mineralwürze

G: reife gelbe Früchte mit deutlicher Säurewürze, nicht sehr lange, dabei recht saftig und trinkflüssig

B: 17

2010 Sancerre les Romains, Domaine Vacheron, Sancerre, Loire, France

T: sehr gehypt, weil biodynamisch (und manche Biodynamiker geben zu, daß mit dieser Vorgangsweise VIEL mehr Traktor-Ausfahrten in die Weinberge nötig sind, auf Kosten Energieverbrauch/Abgase und Bodenverdichtung – denn Bearbeitung mit Pferden können sich nur die wenigsten leisten...)

V: helles Goldgelb, zarter Körper

N: grüner Apfel mit schwarzem Pfeffer, zarte Limette, Minerale sehr feingliedrig

G: feingliedrig, allerdings auch angedeutet nicht ganz reife grüne Noten, trotzdem abgerundeter als sein flightpartner

B: 17 – 18

2010 Domaine de Chevalier blanc, Pessac-Léognan, Bordelais, France

T: 80 % SB, 20 % Sémillion

V: helles Grüngelb, leichter Körper

N: enttäuschend terpentinhalt, Erdnußtöne, alt und oxidativ (beide Flaschen!),

G: auch im Mund recht nichtssagend und überaltert, macht überhaupt keine Freude; und so schätzen ihn die meisten um den Tisch ein, aber es gibt auch eine Gegenstimme!

B: 13 – 14 zu heiß gelagert oder sowas??

2009 Château Malartic-Lagravière, Pessac-Léognan, Bordelais, France

T: eine Flasche leider Kork, die andere kurz probiert

V: helles Grüngelb

N: frischer als der vorige, beerig

G: trotzdem etwas ältlich...

B: 15 – 16

2009 Zieregg, Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: erster Jahrgang unter Hauptverantwortung unseres Gastes

V: helles Goldgelb mit grünen Reflexen, leichterer Körper

N: etwas dickere Röstnoten, reife gelbe Früchte, Kräuter

G: fein säuregewürzter, etwas trockenfruchtiger Antrunk, bleibt weiter im trockenfruchtigen Bereich, Mineralwürze, mittellang

B: 17

2008 Sancerre d'Antan, Henri Bourgeois, Sancerre, Loire, France

T: auf Silexboden (= Feuerstein, SiO₂), Reben 1936 gepflanzt; Henri Bourgeois unterhält mit „Clos Henri“ übrigens auch ein Gut in Marlborough/Neuseeland

V: helles Strohgelb, leichter Körper

N: mehr Hollerblüte als Cassis, Minerale, zartes Vanillin

G: sehr deutliche frische mineralisch umspielte Säure, leichte Grüntöne, ziemlich lange

B: 18-

2008 Château Smith Haut-Lafitte, Graves, Bordelais, France

T: 90 % SB, 5 % Sauvignon gris, 5 % Sémillon

V: eher goldiges Gelb, mittlerer Körper

N: sehr reife Ananas, etwas grüner Pfeffer, Minze, Edelhölzer

G: nicht ganz so vielfältig wie in der Nase, ein bissl weniger Druck und Definition als zu erwarten, aber recht trinkfreudig; mittellang

B: 18 – ein in Rot wie Weiß außerordentlich verlässliches Weingut (in den Händen eines Ehepaares von einstigen Weltklasse-Schifahrern, Daniel Cathiard und Florence Steurer) rettet an diesem Abend die Ehre der weißen Bordeaux'...!

2007 I. Z. (Magnum), Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

T: intrazelluläre (in der Traube) Gärung, unter Luftabschluß... aus einem der besten Jahre der Steiermark. Aber eigentlich heißt I. Z. „im Zieregg“! Die Beeren werden gerebelt, für 100 Tage in 200 – 500 l Trichtertanks gelagert, dann gepreßt; daraufhin 4 Jahre im Faß, ohne Schwefel, ohne Zwischenabzug, dann 1 Jahr auf Feinhefe. 85 % sind SB, 15 % sind Morillon und dgl. Man braucht dickschalige kleinbeerige Trauben (heiße Sommer) für das Verfahren, ein I. Z. wird also nicht jedes Jahr gemacht.

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Kaffee, Ananas, Rauch und Minerale, Honig

G: mit viel Luft kommt gaaanz langsam ein mächtiger, stoffiger, ruhig-profunder, langer Wein zum Vorschein, der einfach nicht mehr vom Gaumen wegzubringen ist und mit Mineralwürze, als „Kopfnote“ trockener reifer Frucht (Pflirsich und Marille) und unaufdringlicher fruchtiger Süße an der Basis eine wahre Symphonie entwirft.

B: mit Geduld 20. Und da die Herstellung dieses Weines auf eine im „Orange“-Bereich genutzte Weise geschieht, ein bemerkenswertes Beispiel, daß unter optimalen Voraussetzungen (Weingartenpflege, Traubenauswahl...) auch auf Basis dieser, mitunter umstrittenen, Philosophie was Phantastisches und im positiven Sinne absolut Eigenes im Glas landen kann!

Mascarpone-Würfel: zart süß, feingewobene vanilleumspielte, flaumige Cremigkeit, die Abdeckung bietet zarte Röstaromen wie eine perfekte Crème brûlée, alles gerade noch bißfest... und der Mürbteigboden ist WIRKLICH mürbe und zart, nicht so solide, wie man das oft findet; also der sooo einfache Name des Gerichtes ist



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subj

die Untertreibung des Tages – das ergibt in dieser Perfektion glatte 20 Punkte!

Dazu wurde, sehr gut abgestimmt, eingeschenkt:

2013 Zieregg TBA (dèmi), **Manfred Tement**, Berghausen, Südsteiermark, Österreich

V: helles Cognacorange, mittlerer Körper

N: reife trockene Marillen, Kanditen, aber auch frischere Beeren, ein Hauch weiße Schokolade

G: nicht zu süß, klar definiert fruchtig, fein mineralisch und ganz leicht (schwarz)pfeffrig gewürzt, kommt aber nicht ganz am Zungengrund an

B: 18 – 19

Natürlich kennen und schätzen alle Weinbrüder den Sauvignon blanc, und die allermeisten haben schon mit großem Vergnügen einen Zieregg getrunken – aber in dieser Dichte und überzeugenden Qualität, auch im Vergleich mit durchaus prominenten Sortenkollegen, haben wir uns diesem Gewächs noch nie widmen können. Die internationale Rundschau ging an diesem Abend durchaus zugunsten österreichischer Gewächse aus – und, was meine persönlichen Verkostungserfahrungen anlangt, hätten die Produkte des Hauses Tement in erster Linie auch wieder nur von näheren und weiteren Nachbarn schärfere Konkurrenz zu erwarten, wie z. B. Gross in Rättsch, der Domäne Müller mit der „Privaten Reserve“ oder Neumeister in Straden. Nur der erwähnte ältere Daguenaу'sche „Silex“ spielte nach meiner Erinnerung in der selben Liga wie Tement, und der Terlaner „Quarz“ ist auch immer eine Empfehlung als Wein der Oberklasse wert. Die von Manfred Tement initiierte „steirische Hinwendung“ zu dieser Rebe ist jedenfalls voll aufgegangen!

Wobei man natürlich auch noch ein ganz großes Loblied auf die Küche von Georg Essig singen muß, der diese Verkostung mit Gerichten umrahmt hat, die nicht nur wie selbstverständlich auf die Aromenwelten dieser Weinprobe abgestimmt waren, sondern schon alleine für sich wahre Meisterwerke darstellten. Der Chef umsorgte uns auch servicemäßig persönlich.



Daher ein sehr deutliches und lautes Dankeschön für die Mannschaft des „Essig's“ für die gute Bewirtung, sowie unserem Gast, Armin Tement, der auch die meisten der „Fremdweine“ besorgte und damit unserem Kellermeister wenig Arbeit übrig gelassen hat!

Leider hat an diesem Abend ein sehr langjähriges Mitglied unserer Runde seinen Abschied angekündigt: Vizekomtur Richard Schmitt zieht sich nach 40 Jahren Weinbruderschaft, davon auch lange Zeit im Komtureirat, zurück, da er in der Pension seinen Lebensmittelpunkt aus Linz wegverlegt hat und nur mehr sporadisch bei uns erscheinen wird können. Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger sprach ihm seinen persönlichen Dank und den Dank der Weinbruderschaft für sein langjähriges positives und hilfreiches Wirken aus. Ad multos annos und hoffentlich doch bald ein frohes Wiedersehen bei guten Weinen!

H. Huber